

Niveau onderscheidende kenmerken (NOK) – CHEF AMBACHTELIJK SLAGER

KENMERK	-	CHEF AMBACHTELIJK SLAGER I	CHEF AMBACHTELIJK SLAGER II	+
Kenmerken filiaal	Zie referentiefunctie en NOK-bijlage (zelfslachtend) ambachtelijk slager	- 1 tot 6 (parttime) medewerkers. - (Eind)verantwoordelijk leidinggevende is regelmatig fysiek aanwezig en te allen tijde bereikbaar.	- 4 tot 10 (parttime) medewerkers. - Leidinggevende is ten minste beschikbaar voor vragen.	Geen referentiefunctie beschikbaar
Aard van leidinggeven		- Functioneel.	- Hiërarchisch.	
Klanten		- Met name particuliere klanten.	- Particuliere en enkele zakelijke (vaste) klanten.	
Assortiment		- Normale assortiment. - Af en toe worden catering-activiteiten uitgevoerd.	- Normale assortiment. - Catering is een permanent en belangrijk deel van de bedrijfsactiviteiten.	
Vrijheidsgraden		- Besluiten die afwijken van het normale proces worden in principe genomen door de leidinggevende. De chef ambachtelijk slager I werkt volgens regels en voorschriften. Er staat vast wat, wanneer en hoe gedaan moet worden. - Besluiten die de chef ambachtelijk slager II zelfstandig neemt zijn te nemen op basis van eerdere situaties of bestaande afspraken. Bij twijfel of onduidelijkheid kan worden teruggevallen op de leidinggevende. - De chef ambachtelijk slager I heeft enigszins invloed op het bedrijfsresultaat door optimale service en klantenbinding.	- De leidinggevende neemt alle niet-reguliere besluiten. De chef ambachtelijk slager II werkt volgens richtlijnen. - In normale situaties en bij terugkerende problemen neemt de chef ambachtelijk slager II zelfstandig besluiten, die hij achteraf terugkoppelt aan de leidinggevende. Alleen bij ingrijpende afwijkende situaties wordt teruggevallen op de leidinggevende. - De chef ambachtelijk slager II heeft direct invloed op de bedrijfsresultaten door invloed op out-of-pocket kosten, formatie-inzet en efficiënte bestelling. - De chef ambachtelijk slager II denkt actief mee over en geeft inbreng voor verbetering/optimalisatie van de dienstverlening en (werk)processen. Hij draagt op basis van eigen ervaringen oplossingen aan voor knelpunten en problemen.	
Zwaartepunt functie		- De chef ambachtelijk slager I is de meewerkend voorman. Hij richt zich vooral op de operationele aansturing (dagelijkse coördinatie, planning, aansturing personeel) en de voorbereiding (openen en sluiten van het filiaal, bestellingen). - Denkt op verzoek met de leidinggevende mee over lokale promotie-acties, aanschaf van apparatuur, en dergelijke.	- Idem chef ambachtelijk slager I + een formele gezagsrelatie naar de medewerkers en is leidend in de beoordeling van medewerkers. - Wordt door de leidinggevende formeel betrokken in de discussie over de verbetering van de bedrijfsprocessen, aanschaf van apparatuur en lokale promotie-acties.	
Functiegroep		6	7	

F151063
mj/mp/221215